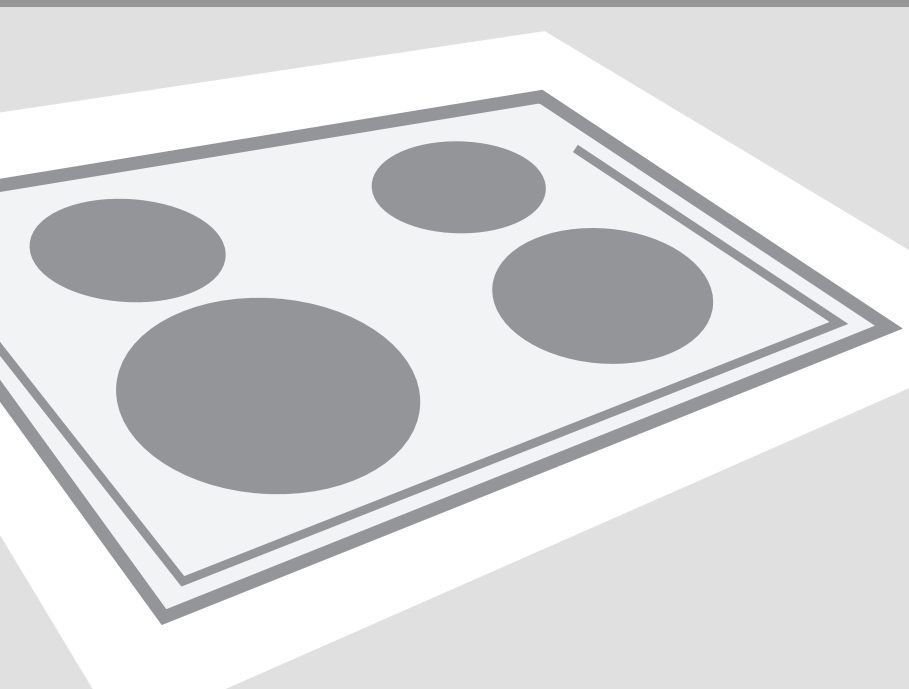
BR

Manual de uso, de instalação e de ligação

PVK62S-1V Cooktop a gás

Cooktop a gás

Estimado(a) Cliente,

Este cooktop a gás de embutir é fabricado e indicado somente para uso doméstico.

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente.

Manual de instruções

Este manual de instruções é destinado ao propietário ou quem for utilizar o produto. Descreve o aparelho e o modo de usa-lo corretamente. É redigido e adaptado para diferentes modelos da mesma família, portanto é possível que este manual descreva funções que o seu aparelho não possui.

Estas instruções aplicam-se apenas para o país cujo símbolo consta no aparelho. Se não possuir nenhum símbolo, é necessário consultar as instruções técnicas correspondentes à regulamentação e às normas em vigor no seu país quando quiser adaptar este aparelho a outro tipo de gás.

Instruções de ligação

A instalação e ligação deste produto deve ser feita seguindo as instruções e em conformidade com as regras e normas em vigor. Esta instalação e ligação devem ser feitas exclusivamente por um profissional qualificado.

Etiqueta de características técnicas

A etiqueta com as principais características técnicas do produto encontra-se na parte inferior do aparelho.

326725

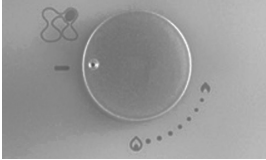
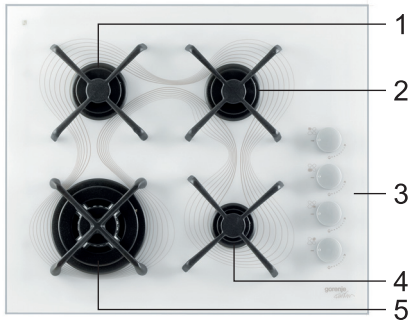
Instruções de segurança

- O produto deve ser instalado e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Durante o funcionamento dos queimadores a gás o local pode estar mais quente e úmido, sendo, por isso, necessário assegurar uma ventilação adequada. Abrir e fechar as portas e janelas deverá ser suficiente para a circulação de ar. Durante a utilização prolongada ou intensa do fogão, é conveniente uma maior ventilação e, provavelmente, a ativação do exaustor.
- Não utilize os queimadores se a chama do gás estiver instável.
- No caso de detectar o cheiro de gás, desligue imediatamente a válvula principal do botijão ou da mangueira de gás. Apague tudo o que possa inflamar o gás, e ventile abundantemente o local. Não ligue nenhum aparelho elétrico, e contate imediatamente um técnico qualificado!
- A válvula principal do botijão deve estar fechada em caso da não utilização dos queimadores durante um período considerável de tempo (p.ex. viagem, etc...).
- Durante o funcionamento do produto, a superfície, especialmente ao redor dos queimadores, aquece. Mantenha as crianças afastadas e alerte-as para o perigo de queimaduras.
- A gordura quente é altamente inflamável, tenha o máximo cuidado na preparação de pratos com gordura e óleo. A fritura em gordura ou óleo (ex.: batatas) requer vigilância constante.
- Não utilizar o produto para aquecimento do ambiente. Os queimadores só devem ser ligados se tiverem sobre a sua superfície recipientes de cozinha.
- Favor verificar se as diferentes peças dos queimadores estão corretamente instaladas.
- Não utilizar a placa de cocção como área de trabalho. Objetos afiados podem riscar a superfície.
- Não se deve preparar alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não apoiar objetos de plástico, nem folha de alumínio na superfície em vitrocerâmica, enquanto estiver em uso (processo de cocção).
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado em proximidade do fogão, verificar se o cabo de alimentação não esteja em contato com superfícies quentes.
- Não guardar produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor debaixo do aparelho (detergentes, aerossóis, etc.).
- Não utilizar a placa de cocção se esta estiver rachada. Se aparecer uma fenda ou rachadura visível, cortar imediatamente a alimentação elétrica do aparelho.
- Em caso de disfunção, desligar imediatamente o aparelho, fechar a entrada principal do gás e contatar o serviço pós-venda.
- Nunca limpar a placa de cocção com um aparelho de vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente que pessoas com necessidades especiais, sejam auxiliadas por alguém que tenha conhecimento sobre o funcionamento do equipamento. A mesma recomendação aplica-se aos menores.
- As placas elétricas em fundição e os seus colarinhos podem ficar descoloridos com o uso. A garantia não cobre a recolocação no seu estado original.

Este símbolo, que se encontra no produto ou em sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolha e recicla equipamentos elétricos e eletrónicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com a preservação do meio ambiente. Para obter mais informações sobre a recolha e a reciclagem deste produto, favor contatar a câmara e o serviço de limpeza da sua localidade, ou a loja onde o comprou.

326725

Descrição do produto

(os equipamentos dependem dos modelos)

Fogão de mesa a gás
(Vista de cima)

1. Queimador traseiro esquerdo
2. Queimador dianteiro esquerdo
3. Botões Reguladores
4. Queimador dianteiro direito
5. Queimador traseiro direito

Botões Reguladores

Queimadores

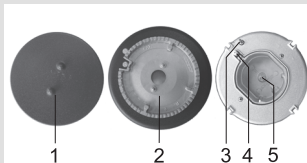
	–	A entrada do gás está fechada
		Potência máxima
		Potência mínima

326725

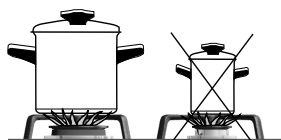
Os elementos aquecedores

Queimadores

Precauções de segurança

- Para dourar alimentos, primeiro ajustar o queimador selecionado ao máximo e depois reduzir sua potência a temperatura desejada.
- **Em certos modelos os queimadores são termicamente protegidos. Se a chama se extinguir acidentalmente (derramamento, corrente de ar, etc.) o fornecimento de gás é interrompido automaticamente, evitando que o gás se espalhe pela cozinha.**
- **Se a chama se extinguir bruscamente em modelos sem sem proteção térmica, o gás se espalhe na cozinha sem aviso!**
- O chapéu do queimador deve ser sempre posicionado com precaução na copela. Favor verificar se os orifícios da corroa não estão obstruídos.

1 Chapéu do queimador
2 Coroa do queimador com copela
3 Termobinário (apenas em alguns modelos equipados de uma proteção termoelétrica)
4 Vela de ignição
5 Injetor

Utensílios de cozinha

- A seleção do queimador, conforme adequado ao tamanho da panela garante um tempo de cozimento e consumo de gás otimizados. O diâmetro da panela é extremamente importante.
- Se a chama atingir o rebordo de uma panela de diâmetro reduzido pode danificá-la e, ao mesmo tempo, aumentar o consumo de gás.
- O gás precisa de oxigênio para queimar. No caso de panelas de grande diâmetro o fornecimento de oxigênio é insuficiente reduzindo consequentemente a capacidade de arder.

Grelha adaptadora (apenas em alguns modelos)
Quando utilizar uma panela de pequeno diâmetro, coloque a grelha adaptadora no porta-panela em cima da boca auxiliar.

Acessório Wok (para o queimador tripla chama (Wok))

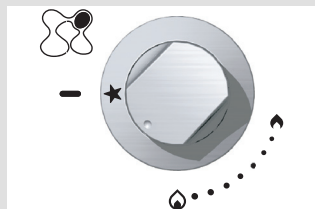
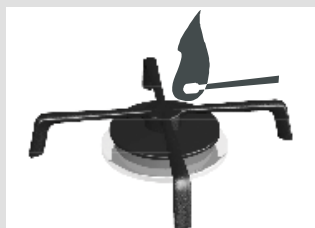
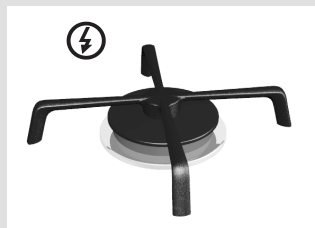
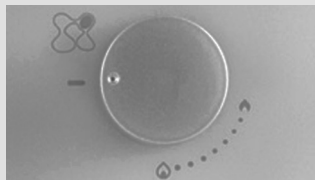
- Utilizar a extensão quando for cozinhar numa Wok.
- Colocar a extensão sobre a grelha de suporte do queimador.

Tipo de queimador	Diâmetro dos recipientes
Rápido (3.0kW)	220-260 mm
Semi-rápido (1.75kW)	180-220 mm
Auxiliar (1.0kW)	120-180 mm

Precauções com a superfície de vitrocerâmica

- Os queimadores atingem rapidamente a potência regulada, mas a superfície que está a sua volta permanece relativamente fria.
- A placa de cocção é resistente às mudanças de temperatura.
- É igualmente resistente aos choques. Pode colocar as panelas com certa rudeza sem as danificar.
- Não utilizar a superfície de vitrocerâmica como área de trabalho. Objetos pontiagudos podem riscar a superfície.
- Não se deve preparar alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico sobre o equipamento. Não colocar objetos de plástico nem folha de alumínio na superfície de vitrocerâmica.
- Não utilizar a placa de cocção se estiver rachada. A queda de um objeto pontiagudo que cai com a ponta em baixo no aparelho pode danificar a placa de vitrocerâmica. Os danos são visíveis imediatamente ou depois um certo tempo. Se aparecer uma rachadura, desligar imediatamente o aparelho da rede elétrica.
- Se açúcar ou alimentos adocicados caírem sobre a superfície quente, limpá-la imediatamente.

Funcionamento dos queimadores

Ignição e regulação dos queimadores

- Os queimadores são controlados pelos botões reguladores montados no painel de controle. Estes tem indicados os símbolos de uma chama pequena e outra grande. (ver o capítulo ‘Descrição do produto’).
- Pode girar os reguladores a partir do símbolo ( ) da chama grande em direção ao símbolo ( ) da chama pequena ou no sentido contrario. As posições de funcionamento são sempre posições entre os dois símbolos.
- Os queimadores são acesos com o acendedor elétrico montado em cada queimador (apenas em alguns modelos).

 Pressione sempre o botão regulador antes de começar a girá-lo!

Acendimento com uma única mão

- Para acender o queimador, pressione o regulador respectivo do queimador e gire-o para a posição de potência máxima (símbolo da chama grande). A faísca elétrica produzida pelo dispositivo de ignição acende o gás.
- No caso de o dispositivo de ignição estar danificado (falha de energia ou umidade), recorra a um fósforo ou isqueiro para acender o gás. Pressione o regulador durante, aproximadamente, 10 segundos após a sua ignição para estabilizar a chama.
- A chama pode ser regulada entre a posição mais alta e mais baixa. A chama vai acender quando o botão passa a posição de faísca (★).
  Posições do regulador entre ( ) e (●) não são recomendáveis. Nestas posições a chama não fica estável e pode extinguir-se.

 Se não conseguir acender o queimador em 15 segundos, desligue o queimador e aguarde, no mínimo um minuto antes de tentar novamente.

 Se a chama do queimador se apagar (seja qual for o motivo), desligue o queimador e aguarde, no mínimo, um minuto antes de tentar novamente.

- Para desligar o queimador gire o regulador para a direita, para a posição Desligar (●).

326725

Limpeza e manutenção

Limpeza

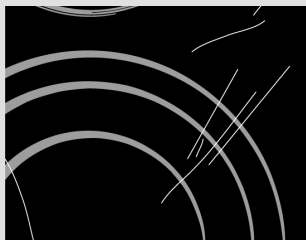



fig. 1

fig. 2

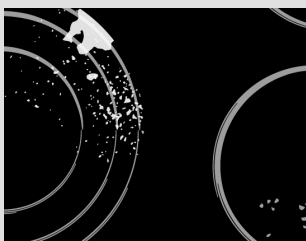



fig. 3

fig. 4

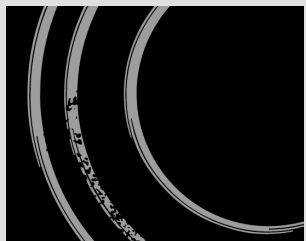



fig. 5

A superfície vitrocerâmica aquecida deve ser limpa regularmente, e só quando esfriar completamente. Caso contrário o menor resíduo pode ficar carbonizado e grudado na superfície quente, durante a utilização a seguir.
Utilize regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica. Estes produtos formam uma camada protetora contra a água e evetuais respingos são facilmente eliminados.
Limpe o pó ou os eventuais depósitos da superfície vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar o produto (fig. 1).
Aviso: esfregões metálicos, as esponjas e detergentes abrasivos, produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados podem danificar a superfície (fig. 1 e 2).
Os pictogramas serigrafiados podem ser apagados se forem utilizados detergentes demasiadamente potentes ou se o fundo dos seus recipientes for rugoso ou danificado (fig. 2).
Pequenos respingos podem ser limpos com uma esponja macia e húmida. Em seguida limpar superfície com um pano seco (fig. 3).
As manchas de água podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar esta solução para limpar o caixilho da placa de cocção (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anticalcários (fig. 3).
As manchas secas podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante.
Limpar em seguida a placa de cocção pois, ao ser aquecida, as manchas dos detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica (fig. 3).
Remover as manchas carbonizadas com uma espátula. Cuidar para que o cabo de plástico da espátula não toque a superfície quente (fig. 4).
O açúcar e os alimentos com açúcar podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig. 5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os respingos de doces que caírem sobre a placa de cocção, mesmo se o elemento aquecedor ainda estiver quente (fig. 4).
A mudança de cor da superfície vitrocerâmica não tem incidência no bom funcionamento do produto. Na maioria dos casos, ela aparece por causa das manchas de alimentos carbonizados ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as panelas de alumínio ou de cobre). É muito difícil recuperar completamente a cor original.
Importante: As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência no ótimo funcionamento do produto. A reparação do produto, com relação às alterações / imperfeições estéticas acima indicadas, não está coberta pela garantia

Queimadores

A grelha, a superfície de cozimento e os componentes dos queimadores devem ser limpos com água morna e detergente para lavar a louça.
O elemento térmico e o dispositivo de ignição devem ser limpos com uma escova suave. Para garantir seu funcionamento adequado, estes elementos devem ser muito bem limpos.
É igualmente necessário limpar a coroa e o chapéu do queimador. Favor verificar especialmente se os orifícios na coroa estão sempre limpos.
Após a sua limpeza enxugue todos os componentes e coloque-os cuidadosamente nos respectivos espaços. A colocação dos componentes em posição oblíqua pode provocar problemas na ignição dos queimadores.

NB: Os chapéus dos queimadores estão revestidos de esmalte preto. As temperaturas elevadas provocam uma descoloração inevitável, mas isto não causa qualquer alteração no funcionamento dos queimadores.

Garantia e reparação

Durante o período de garantia, qualquer manutenção deve ser feita por profissionais do serviço pós-venda certificado pelo fabricante.

As reparações do produto só devem ser feitas por tecnicos qualificados. Qualquer tentativa de conserto do produto por pessoal não especializado é extremamente perigosa. Antes de tentar realizar qualquer reparação desligue o aparelho da alimentação removendo o fusível ou desligando o cabo de alimentação da tomada.

Quaisquer tentativas e/ou reparações por pessoal não especializado podem causar choque elétrico e curto circuito. Para evitar quaisquer acidentes reparações devem ser realizadas apenas por tecnicos qualificados ou pelo serviço de pós-venda.

Em caso de defeitos menores, consultar os conselhos abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

Importante

As prestações de serviço do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão cobradas se a disfunção for provocada por uma utilização incorreta do aparelho.
Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance.
Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

Eis alguns conselhos que lhe permitirão resolver pequenos problemas mais usuais.

Anomalia	Causa provável	Solução
Os queimadores funcionam mal. A chama não está estável.	A chama não está estável porque a entrada do gás está mal ajustada.	Um profissional deve proceder ao ajuste correto do injetor.
A chama do queimador altera-se subitamente.	Montagem incorreta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores corretamente!
O acendimento do queimador é muito lento.	Montagem incorreta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores corretamente!
A chama apaga-se após estar acesa.	Não pressionou o tempo suficiente ou com bastante força o botão regulador.	Manter o regulador pressionado durante mais tempo. Antes de soltar o regulador, pressione firmemente em cima.
A grelha porta-panela mudou de cor.	Situação normal, provocada por temperatura elevada.	Limpar a grelha suporte com um produto de manutenção para o metal.
A alimentação elétrica geral não funciona.	O fusível pode estar queimado.	Verificar o estado do fusível e substituí-lo se necessário.
O acendedor elétrico dos queimadores não funciona.	Resíduos de comida ou detergente obstruem o contato entre o instrumento de ignição e o queimador.	Abra e limpe cuidadosamente o espaço entre o instrumento de ignição e o queimador.
Os chapéus dos queimadores estão sujos.	Manchas normais.	Limpar os chapéus com um produto de manutenção para o metal.

Se, apesar dos conselhos, não conseguir resolver o problema por si mesmo, favor contatar o nosso serviço pós venda. No entanto, se a anomalia do aparelho for provocada pela utilização imprópria, a visita de serviço durante o período de garantia não está livre de encargos.

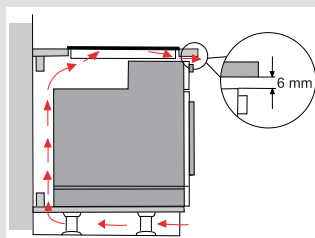
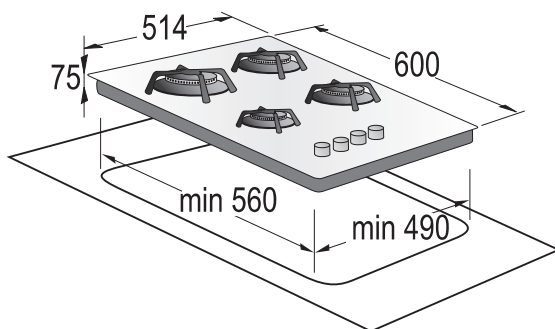
Instalação

Instruções de segurança

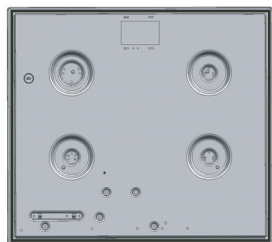
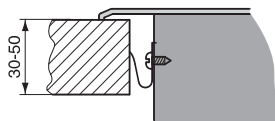
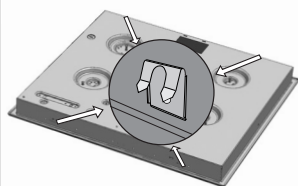
- Por medida de segurança, o produto deve ser instalado e ligado à rede elétrica apenas por tecnicos qualificados.
- As placagens, as colas e os revestimentos da bancada devem ser termostáveis (100°), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- O cooktop é previsto para ser embutida num plano de trabalho de 600 mm de profundidade ou mais.
- Após a instalação, os dois elementos de fixação situados na parte da frente devem manter-se acessíveis pela parte inferior.
- O móvel embaixo do cooktop não deve ter gavetas. Se o móvel tiver uma prateleira, deve ficar situado a pelo menos 10 cm debaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço entre a estante e o aparelho deve ficar livre, não o utilizar para guardar diferentes objetos.
- Os elementos suspensos por cima do cooktop devem ser colocados a uma distância adequada, de modo a que haja espaço suficiente para trabalhar.

326725

- A distância entre a placa de cocção e o exaustor deve ser a indicada nas instruções da instalação, mas nunca a uma altura inferior a 650 mm.
- Se um móvel estiver instalado ao lado do cooktopo, a distância mínima entre este móvel e o aparelho deve ser de 100 mm.
- Podem ser instalados juntas de madeira maciça no plano de trabalho, atrás dos elementos de aquecimento, se respeitar a distância mínima indicada nas figuras de instalação.
- A distância mínima entre o cooktop e a parede eventualmente situada atrás, está indicada no esquema de instalação.
- A placa de cocção pode ser embutida num plano de trabalho de 30 a 50 mm de espessura.

Dimensões de embutimento

- Apenas os fornos de tipo EVP4.., EVP2.., **equipados de um ventilador de esfriamento** podem ser instalados embaixo desta placa de cocção.
- Antes de instalar o forno, será necessário retirar o painel traseiro do móvel de embutimento ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do recinto de cozimento seja liberta. Na parte dianteira, é igualmente indispensável deixar uma abertura de pelo menos 6 mm de altura em todo o comprimento do móvel.

326725

Procedimento de instalação

- O plano de trabalho deve ser perfeitamente nivelado.
- Limpar e proteger convenientemente as superfícies cortadas.
- Apertar as 4 abas de fixação justos com os 4 parafusos anexados nos painéis direito e traseiro da placa de cocção ao nível do corte no plano de trabalho.
- Ligar a placa de cocção ao cabo alimentador e ao alimentador de gás (ver instruções para a ligação da placa de cocção ao cabo alimentador e alimentador de gás).
- Aplicar a junta adesiva fornecida na beira inferior da placa de cocção.
- Inserir a placa de cocção na parte recortada e pressionar com firmeza por cima para que esta fica bem pressionada.
- Para parafusar , não utilize parafusos com medida superios a 6,5mm de comprimento.
- O pluge deve ser acessivel depois da instalação.

Ligação à rede elétrica

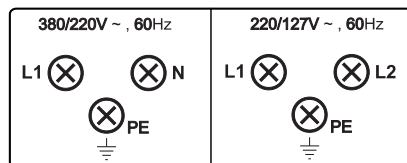
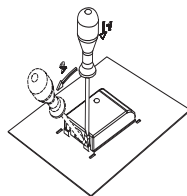
Instruções de segurança

- A ligação apenas deve ser efetuada por um profissional qualificado.
- A ligação terra da instalação elétrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.
- Para ligar aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na etiqueta de identificação corresponde à tensão do local de instalação do equipamento.
- A etiqueta de identificação com as principais características técnicas está localizada debaixo do aparelho.
- A placa de cocção está prevista para uma ligação a uma rede de 220 V CA.
- A instalação elétrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contatos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- A ligação deve estar em conformidade com a capacidade elétrica da instalação e dos fusíveis.
- Os aparelhos deste tipo podem ser embutidos entre um móvel mais alto do que a bancada e outro móvel com a mesma altura que a bancada.
- Quando a instalação estiver pronta, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão devem ser protegidos corretamente para evitar qualquer contato acidental.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

AVISO !

- Antes de proceder a cada intervenção, cortar a alimentação eléctrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das conexões. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que está referenciado pelo símbolo de terra normalizado ⏚.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com um aperta-cabo que o protege contra o arranque.
- Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os elementos aquecedores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

Esquema das ligações

- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na etiqueta de características de produto corresponde à tensão do local do utilizador. Um eletricista deve verificar esta tensão (220 V) com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro da placa de cocção, pois este aquece muito durante o funcionamento.

NOTA:
Os desvios já foram instalados no seu devido lugar na caixa de ligação. Os parafusos de ligação já estão desapertados, portanto não é necessário desapertá-los previamente. Enquanto os apertar, ouvirá numa determinada altura um pequeno « clique » o que significa que apertou convenientemente o parafuso de ligação.

Para a ligação, pode-se usar:
- cabos de bainha de borracha de tipo H05 RR-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde;
- cabos de bainha de PVC de tipo H05 VV-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores

Ligação a gás

Precauções de segurança

- O aparelho deve estar ligado em conformidade com as regulamentações em vigor, e deve somente ser instalado e utilizado em espaços bem ventilados. Antes de ligar o aparelho leia atentamente as instruções!
- Antes da instalação e ligação verifique se as especificações da ligação local (tipo de gás e pressão) correspondem com as especificações do aparelho.
- As informações sobre as características técnicas do produto estão indicadas na etiqueta de características técnicas.
- O aparelho não pode ser ligado ao canal de libertação de vapor (chaminé). O aparelho deve ser instalado e ligado em conformidade com as regulamentações em vigor. Recomenda-se que o equipamento seja instalado em local com boa ventilação.

Ligação

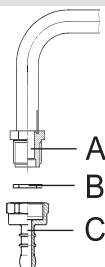
- Faça a ligação do aparelho de acordo com as regras do fornecedor de gás local.
- A placa de cocção está equipada na sua parte inferior de uma ligação mecânica roscada ISO228-1 para a ligação ao gás.
- O aparelho é fornecido com um adaptador para o tubo de gás liquidificado (butano ou propano de garrafa) e com uma junta de impermeabilidade não metálica.
- Durante a ligação, é necessário segurar firmemente o anel de ligação acotovelado R½ evitar que gire.
- Para garantir a impermeabilidade dos anéis de ligação, utilizar massa para juntas e juntas não metálicas certificadas.
- As juntas de metal só podem ser utilizadas uma vez. A espessura das juntas não metálicas pode atingir uma deformação até 25%, no máximo.
- O aparelho deve estar ligado à fonte de gás por um tubo flexível certificado.
- O tubo flexível de ligação deve poder deslocar-se livremente. Não deve tocar nas partes móveis de um móvel adjacente (por exemplo os espelhos) nem no painel inferior da placa de cocção.
- Se o armário de cozinha onde está embutida a placa de cocção tem um forno integrado, este deve estar equipado de um ventilador de esfriamento. Além disso, o tubo flexível de ligação ao gás deve ser completamente de metal (de aço inoxidável por exemplo).

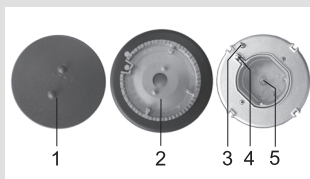
Após ter ligado o aparelho ao gás, verificar a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.

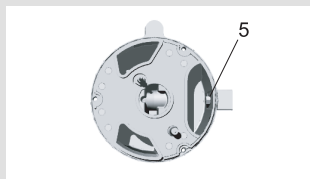
Peças de ligação

A Anel de ligação ISO228-1
B Junta não metálica com uma espessura de 2 mm
C Adaptador do tubo flexível para o butano ou propano

Após a ligação verifique o funcionamento dos queimadores. A chama deve estar claramente visível e ter um cone azul-verde bem esticado. Se a chama não for estável, aumentar a potência mínima. Explicar ao utilizador o funcionamento e a utilização dos queimadores e ler todo o manual de instruções.

326725

Conversão para outro tipo de gás

- Não é necessário tirar o aparelho da bancada para a conversão de outro tipo de gás.
- Antes de proceder à adaptação, desligar o aparelho da rede elétrica e fechar a torneira de alimentação de gás.
- Substituir os injetores existentes, cuja potência nominal está especificada, pelos injetores correspondentes ao tipo de gás escolhido (ver a tabela dos injetores).
- Em caso de conversão aos gáses liquidificados (butano ou propano), aperte ao máximo o parafuso de regulação para obter um mínimo de fuga de gás.
- Em caso de conversão ao gás natural, desaperte o parafuso de regulação de modo a obter o mínimo de fuga de gás, não mais de uma volta e meia em relação à sua posição «apertada a fundo».
- Uma vez completado o processo de conversão, cole a etiqueta com as novas espeficicações de gás do aparelho, sobre a etiqueta velha.
- Por fim, verificar a impermeabilidade de todos os anéis de ligação.

Queimador

1 Chapéu do queimador
2 Coroa do queimador com copela
3 Termobinário (apenas em alguns modelos equipados com uma proteção termoelétrica)
4 Vela de ignição
5 Injetor

Boca tripla (Figura 2)
5 Injetor

Elementos de regulagem

Para acessar aos elementos de regulagem:

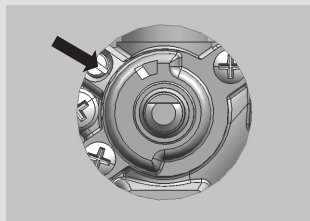
- Remover a grelha e coroas dos queimadores juntamente com chapéus;
- nos queimadores duplos, os elementos de regulagem encontram-se atrás da placa de proteção do injetor principal;
- remover os reguladores e a sua junta de impermeabilidade.

Torneira de gás do queimador
O parafuso bicudo permite ajustar o ralenti

Tabela dos injetores

Tipo de gás		Queimador auxiliar		Queimador semirápido		Queimador rápido		Queimador triplo	
		max	min	max	min	max	min	max	min
Gás natural H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m³, Gás natural E , Gás natural E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Potência nominal (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Consumo (l/h)	95,21	34,4	166,62	43,8	285,64	72,4	361,8	148,5
	Referência no injetor (1/100mm)	72	*	97	*	115	*	135	
	Código do injetor	690771		690772		690773		279803	
Gás liquidificado 3+, 3B/P Wo=72,9÷87,3MJ/ m³ G30 p=30 mbar	Potência nominal (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Consumo (g/h)	72,71	26,2	127,24	33,4	218,12	55,3	276,3	113,4
	Referência no injetor (1/100mm)	50	29/24	65	33/26	85	43/33	98	
	Código do injetor	690780		690781		690782		279802	
Gás natural H Wo=45,7÷54,7 MJ/m3 G20 p=13mbar	Potência nominal (kW)	1	0,36	1,75	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Consumo (l/h)	95,21	34,4	166,62	43,8	285,64	72,4	361,8	148,5
	Referência no injetor (1/100mm)	85	*	110	*	145	*	165	
	Código do injetor	690782		690778		690779		279807	

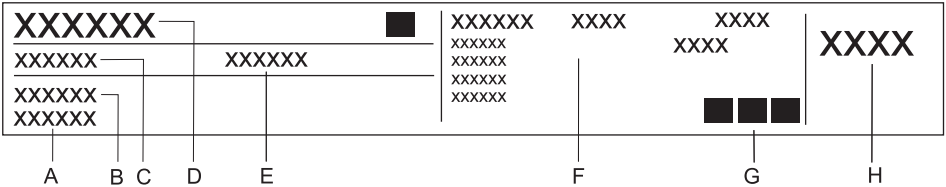
- Os parafusos de regulagem montados em fábrica estão previstos para o gás liquidificado (butano ou propano de botijão). Os ajustes realizados em fábrica permitem ao aparelho funcionar com o tipo de gás para o qual está previsto.
- Quando adaptamos o aparelho a outro tipo de gás, o parafuso de regulagem deve ser apertado ou desapertado em função do débito de gás exigido (no entanto, apenas desapertar o parafuso mais do que uma volta e meia em relação à sua posição «apertada a fundo»).

A potência do queimador está indicada conforme o poder calorífero superior (Hs) do gás.

Aviso: apenas um profissional autorizado pela companhia de gás ou um técnico do serviço pós venda está habilitado a proceder a esta intervenção.

326725

Características técnicas

Etiqueta de identificação

A Número de série
B Modelo
C Tipo
D Fabricante
E Código da fabrica
F Informações técnicas
G Menções de conformidade / símbolos
H Ajustes de fábrica para o tipo de gás

GORENJE DO BRASIL LTDA.
Rua Benjamin Constant 335
CEP 45654-100, Ilhéus- BA - Brasil

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

326725